CHÂTEAU LA LOUVIÈRE

Château La Louvière Rouge 2007

AOC Pessac-Léognan, Bordeaux, France

PRÉSENTATION

Le Château La Louvière a plus d'un charme à offrir : un patrimoine architectural somptueux datant de la fin du XVIIIe siècle, mais aussi une histoire viticole vieille de plus de 700 ans. Si les premiers pieds de vignes ont été plantés vers 1310, le savoir-faire en matière de viticulture date du XVIIe siècle et a été transmis par les religieux de la Grande Chartreuse de Bordeaux, habiles viticulteurs et fins vinificateurs. Les hommes d'aujourd'hui ont hérité de ces techniques ancestrales et ont su apporter ce soupçon d'innovations et de modernité nécessaire pour sublimer le caractère de ce terroir d'exception. Équilibré et élégant, le Château La Louvière rouge est un vin structuré et profond dont le charme et la finesse s'affirment au vieillissement. Racé, il est l'expression parfaite des terroirs de Pessac-Léognan.

LE MILLÉSIME

CONDITIONS MÉTÉOROLOGIQUES

2007, frais et humide de mai à août, ne fut pas particulièrement favorable à la maturation des cépages rouges. Un beau mois de septembre, chaud et relativement sec, a permis d'étaler la récolte pour atteindre une maturité parfaite.

VENDANGES

21/09/2007

LE VIN

CÉPAGES

Cabernet sauvignon 64%, Merlot 30%, Cabernet franc 3%, Petit verdot 3%

TENEUR EN ALCOOL

12,5 % vol.

DÉGUSTATION

Ce vin présente une robe d'un grenat soutenu.
Le bouquet nous offre une agréable minéralité ainsi que des notes de tabac et de boîte à cigares. Un panier de fruits noirs, bien mûrs, se présente lorsque l'on agite le verre.
En bouche, le palais est submergé par des arômes de fruits noirs cuits, comme les cerises griottes. Ensuite, le poivre noir vient réveiller les papilles gustatives. Il est accompagné par quelques fines notes de pain grillé qui proviennent du chêne de la barrique. (Johanna Dayer - Juillet 2013)

ACCORDS GOURMANDS

Cuisses de poulet aux truffes, pigeonneau au petit pois, risotto aux champignons.

SERVICE

Servir entre 15°C et 18°C.

POTENTIEL DE GARDE

Plus de 15 ans

FAMILLE ANDRÉ LURTON
Château Bonnet, 33420 Grézillac | Tel. +33557255858 | www.andrelurton.com

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. A CONSOMMER AVEC MODÉRATION.

CHÂTEAU
LA LOUVIÈRE

Château La Louvière Rouge 2007

AOC Pessac-Léognan, Bordeaux, France

LE VIGNOBLE

TERROIR

Graves profondes

SUPERFICIE DU VIGNOBLE

46 ha

ÂGE MOYEN DES VIGNES

26 ans

À LA VIGNE

Type de taille : Guyot double avec ébourgeonnage.
Vendanges : Manuelles en petites cagettes profondes.

LE CHAI

VINIFICATION

En cuves inox thermo-régulées avec système breveté d'émiettage du chapeau de marc et en cuves béton, avec pigeage.

ÉLEVAGE

Pendant 12 mois en barriques (40-50% neuves) avec soutirages.

FAMILLE ANDRÉ LURTON
Château Bonnet, 33420 Grézillac | Tel. +33557255858 | www.andrelurton.com

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. A CONSOMMER AVEC MODÉRATION.